

Die 12. DLG-Leistungsprüfung für Fischwaren

Die alljährlich von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) veranstaltete Fischwarenprüfung fand am 25. und 26. November 1964 zum zwölften Male statt, und zwar - wie in den Vorjahren - in den Räumen des Instituts für Biochemie und Technologie (früher Fischverarbeitung) der Bundesforschungsanstalt für Fischerei in Hamburg-Altona. Abweichend von den Vorjahren nahm diesmal die Prüfung zwei Tage in Anspruch. Der Grund dafür war, daß erstmalig tiefgefrorene Fischerzeugnisse in die Prüfung einbezogen wurden, die eine besondere Vor- und Zubereitung erfordern und deshalb nicht im Rahmen der Konserven mitgeprüft werden konnten.

Bevollmächtigter der DLG für die Durchführung der Fischwarenprüfung war der Berichterstatter, dem bei der Prüfung der Fischvoll- und Halbkonserven 3 Oberrichter zur Seite standen, und zwar Herr Dr. G. Wünsche (Institut für Biochemie und Technologie) für die Abteilung A: Fischvollkonserven in Tunken und Cremes, Herr Fabrikant Klaus Möller (Vorsitzender des DLG-Fischwarenausschusses) für die Abteilung B: Fischvollkonserven in Öl, in Aufguß und Spezialerzeugnisse, sowie Herr Dr. V. Meyer (Institut für Meeresforschung, Bremerhaven) für die Abteilung C: Fischhalbkonserven und Seelachs in Öl (Lachersatz). Geprüft wurde von insgesamt 38 Richtern, Sachkenner aus Fachwissenschaft, Untersuchungsämtern, Verarbeitungspraxis, Handels- und Verbraucherkreisen.

Für die Prüfung tiefgefrorener Fischerzeugnisse am 25.11.64 standen 6 Richter zur Verfügung, an der Fischwarenprüfung am 26.11.64 beteiligten sich 32 Richter.

Schon im Jahre 1963, zur 11. DLG-Fischwarenprüfung, war eine beachtliche Zunahme der Anmeldungen gegenüber den Vorjahren zu verzeichnen (1963 : 101 Erzeugnisse; 1962: 80 Erzeugnisse; 1961: 62 Erzeugnisse). Die Anzahl von 157 angemeldeten Erzeugnissen im Jahre 1964 bricht alle Rekorde. Die erfreuliche Aufwärtsentwicklung in der Zahl der Anmeldungen zeigt, daß die Arbeit und das Streben der DLG und aller ihrer amtlichen und ehrenamtlichen Mitarbeiter im Dienste der Qualitätsförderung bei der bundesdeutschen Fischindustrie eine immer stärker werdende Resonanz und Anerkennung gefunden haben.

Unter den von neutralen Beauftragten der DLG in Herstellerbetrieben, Lägern und Einzelhandelsgeschäften gezogenen 157 Erzeugnissen - von jedem Erzeugnis 15 Proben - befanden sich 2 tiefgefrorene Fischerzeugnisse (daneben wurden 6 Erzeugnisse als Testproben aufgekauft), 97 Fischvollkonserven, 48 Fischhalbkonserven und 10 Erzeugnisse Seelachs in Öl (Lachsersatz), so daß insgesamt 163 Erzeugnisse den Richtern vorgestellt wurden.

Die Aufnahme tiefgefrorener Fischerzeugnisse erfolgte nach gründlichen Vorarbeiten. Die Ausarbeitung der Prüfungsbestimmungen für diese Erzeugnisse wurde im Jahre 1961 durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, der DLG und ihres seinerzeitigen Bevollmächtigten, Herrn Professor Dr. W. Ludorff, angeregt. Die Ausarbeitung und Prüfung der als geeignet erscheinenden Methoden für die Vorbereitung und Zubereitung des tiefgefrorenen Fisches lag in den Händen des Berichterstatters. Dabei kam es vor allem darauf an, die im Rahmen der DLG-Leistungsprüfungen für die Beurteilung zur Verfügung stehenden 20 Wertmale nur für solche Kriterien zu verwenden, mit deren Hilfe Aussagen über die Qualitätsunterschiede möglich erscheinen. Außerdem mußte berücksichtigt werden, daß große Probemengen reibungslos geprüft werden können. Besonders die Vorschriften für das Auftauen, Herrichten und Zubereiten der Proben mußten genau festgelegt werden, denn bekanntlich können nur bei Einhaltung immer gleicher Versuchsbedingungen vergleichbare und repräsentative Ergebnisse erzielt werden.

Bei der Überprüfung der bislang bekannten Methoden zeigte sich, daß besonders die an küchenmäßige Zubereitungsformen sich anlehnenden Verfahren von nicht befriedigender Aussagekraft waren, andere Methoden waren für die Untersuchung größerer Probemengen zu kompliziert. Im Verlauf der Vorarbeiten ergab sich, daß nur durch Erhitzen im geschlossenen Gefäß (Weckglas), ohne würzende Beigaben, auch geringe Qualitätsunterschiede organoleptisch zufriedenstellend erfaßbar sind. Allerdings muß festgestellt werden, daß die Beurteilung der so zubereiteten Proben an Geruchs- und Geschmackssinn des Beurteilers höhere Anforderungen stellen als die Prüfung tischfertiger Konserven. Das bedeutet, daß bei den Richtern tiefgefrorener Fischerzeugnisse eine gewisse Facherfahrung und Schulung vorhanden sein muß.

Nach Ausarbeitung der Prüfungsbestimmungen wurden diese vom Test-Panel des Instituts auf Herz und Nieren geprüft, sowie auf mehreren Sitzungen mit Mitgliedern der "Arbeitsgemeinschaft Seefrostung" und der "Fachabteilung Tiefgefrierbetriebe im Bundesverband der deutschen Fischindustrie e.V." eingehend diskutiert. Im Rahmen dieser Diskussionen wurden insgesamt 4 inoffizielle Testprüfungen (im März und November 1962, Mai 1963 und Juli 1964) durchgeführt. Außerdem fand im März 1963 ein Lehrgang für Fachkräfte der Tiefkühlindustrie und des Großhandels statt, um sowohl geeignete Richter für DLG-Prüfungen auszubilden, als auch die Methoden für die Anwendung in den Betrieben weiterzugeben.

Im Juli 1964 konnten die Prüfungsbestimmungen nach fast 3-jähriger Erprobungszeit vom DLG-Fischwarenausschuß verabschiedet werden, womit der Startschuß für die Aufnahme der tiefgefrorenen Fischerzeugnisse in das Programm der alljährlichen DLG-Leistungsprüfungen gegeben war.

Prüfungsverlauf:

Auch im Jahre 1964 wurde nach dem bewährten Prinzip des Richtens und Gegenrichtens beurteilt. Nach einem ersten Durchgang wurden die Erzeugnisse jeweils von einer zweiten Richtergruppe in einem zweiten Durchgang nochmals beurteilt. Bei den Konserven bedeutet das z.B., daß jedes Erzeugnis von mindestens 4 Richtern beurteilt wird. In Zweifelsfällen konnte zusätzlich der zuständige Oberrichter und der Bevollmächtigte hinzugezogen werden. Nach Abschluß des Gegenrichtens müssen sich dann die 2 Gruppen (4 Richter) auf ein gemeinsames Ergebnis einigen. Dabei können weitere Proben, die selbstverständlich alle neutralisiert und in der Bezeichnung verschlüsselt sind, gezogen werden. In der Regel werden 5 bis 6 Proben je Erzeugnis der Sinnesprüfung unterzogen. Durch dieses System ist eine weitestgehend neutrale und gerechte Beurteilung der Proben gewährleistet. Die bei der Beurteilung zugestandenen Wertmale werden auf Bewertungsblätter eingetragen. Insgesamt können 20 Wertmale erreicht werden. Davon entfallen auf die Sinnesprüfung je nach Erzeugnis 15 bis 16 Wertmale, davon 5 bis 6 für das Aussehen und 10 auf die für die Qualität entscheidenden Merkmale Geruch, Geschmack und Konsistenz. Diese werden bei der Schlußbeurteilung deshalb auch gesondert angegeben, z.B. 20/10 bei Erzielung voller Wertmalzahl, 4 bzw. 5 Wertmale entfallen auf die chemisch-technische Prüfung. Wertmalabzüge müssen von den Richtern begründet werden, damit sie den Herstellern zur betriebsinternen Auswertung mitgeteilt werden können. Denn der tiefere Sinn der Prüfung ist ja - neben der erstrebenswerten Prämierung - den Herstellern eine Möglichkeit eines objektiven Qualitätsvergleiches mit konkurrierenden Erzeugnissen zu bieten und damit schließlich einen Anreiz zur laufenden Verbesserung der Qualität zu geben, sowie zur Förderung des Absatzes von deutschen Fischerzeugnissen beizutragen. Letzten Endes wird damit auch dem Verbraucher gedient, der außerdem noch auf das Qualitätsstreben der deutschen Fischwirtschaft hingewiesen wird.

Neben der Beurteilung der organoleptischen Eigenschaften, wie Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz, werden die Erzeugnisse auch einer chemisch-technischen Prüfung unterworfen, die im chemischen Laboratorium des Instituts unter Leitung des Berichterstatters vorgenommen wird. Hierbei werden mindestens 3 Proben je Erzeugnis auf Deklaration, Gewicht, Zusammensetzung in lebensmittelchemischer und -rechtlicher Sicht, untersucht. Außerdem wird die Beschaffenheit des Dosenmaterials geprüft und beurteilt, die von nicht geringem Einfluß auf die Qualität und Haltbarkeit der Erzeugnisse sein kann.

Daß das Bestreben der DLG richtig verstanden und in zunehmendem Maße anerkannt wird, läßt sich vielleicht aus der zunehmenden Zahl der Anmeldungen ablesen, vor allem aber aus dem Anstieg des Anteiles an prämierten Erzeugnissen, der besonders im Jahre 1963 sichtbar wurde und bei der Tropen- und Exportprüfung 1963/64 anhielt. Das Ergebnis der Herbstprüfung 1964, über das im folgenden berichtet wird, bestätigt in erfreulicher Weise die Tendenz zur Qualitätsware.

1. Tiefgefrorene Fischerzeugnisse

Wie im vorhergehenden bereits ausgeführt, sind die Prüfungsbestimmungen für diese Erzeugnisgruppe im Juli 1964 verabschiedet worden, also erst kurz vor Abschluß der Anmeldefrist zu dieser Prüfung. Eine größere Beteiligung bereits zu dieser Prüfung war daher noch nicht zu erwarten. Um bereits jetzt Erfahrungen im Rahmen einer Testprüfung unter offiziellen Bedingungen zu gewinnen, wurden neben den 2 angemeldeten Erzeugnissen weitere 6 aufgekaufte Erzeugnisse verschiedener Hersteller den 6 Richtern, die in 2 Gruppen prüften, vorgestellt. Zur Prüfung gelangten je 4 tiefgefrorene Kabeljaufilets bzw. Rotbarschfilets. Den beiden getrennt prüfenden Richtergruppen wurden dabei jeweils Hälften gleicher Verbraucherpackungen vorgestellt, und zwar von jedem Erzeugnis mindestens 3 Proben. Die Erzeugnisse werden dabei sowohl in aufgetautem Zustand (Aussehen, Herrichtung), als auch nach dem sog. "Garen" (Geruch, Geschmack und Konsistenz) beurteilt. Größere Differenzen in der Beurteilung der Erzeugnisse traten innerhalb der Richtergruppen bzw. zwischen den beiden Gruppen nicht auf. Als erfreuliche Tatsache ist zu vermerken, daß von den 8 Erzeugnissen immerhin 6 prämiierungsfähig waren, und zwar je 3 Erzeugnisse (1 Kabeljau, 2 Rotbarsch) mit einer Silbernen Preismünze und 3 Erzeugnisse (2 Kabeljau, 1 Rotbarsch) mit einer bronzenen Preismünze der DLG. Da die entsprechenden Beurteilungen auf die inoffiziellen Testproben fielen, konnten die Preise allerdings nicht vergeben werden.

Bereits bei dieser ersten Prüfung unter offiziellen Bedingungen bestätigte sich, daß mit Hilfe der neuen DLG-Prüfungsbestimmungen für tiefgefrorene Fischerzeugnisse eine weitgehend objektive Beurteilung dieses schwierigen Untersuchungsmaterials möglich ist.

Soweit sich aus dem vorgestellten Material überhaupt Schlüsse auf den allgemeinen Qualitätsstand ziehen lassen, ist festzustellen, daß die in Lägern der Hersteller gezogenen Proben in ihrer Qualität als recht ansprechend beurteilt werden konnten.

Das jedem Hersteller vertraulich mitgeteilte Ergebnis über das Abschneiden seiner Erzeugnisse kann sicher auch für die See- und Landfröster ein nicht zu unterschätzender Beitrag sein, sowohl zur Förderung der Qualität als auch des Absatzes der aus volkswirtschaftlicher und ernährungs-physiologischer Sicht so wertvollen tiefgefrorenen Fischerzeugnisse. Darin sehen die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft und die Bundesforschungsanstalt für Fischerei ein echtes und förderungswürdiges Anliegen. Es darf an dieser Stelle vermerkt werden, daß gerade aus diesem Grunde bei der Ausarbeitung der neuen Prüfungsbestimmungen für diese Erzeugnisse so viel Vorarbeit und Sorgfalt aufgewendet wurde.

2. Fischvollkonserven

Unter den 97 vorgestellten Fischvollkonserven (durch Hitzebehandlung konserventechnisch sterilisierte Waren) fanden sich folgende Erzeugnisse:

60 Erzeugnisse Heringsfilets in Tunken und Cremes, darunter 11 in Sahne- oder Sahne-Meerrettich-Sauce oder -Creme, 18 in Tomaten-Sauce oder Creme (davon 8 mit anderen würzenden Zutaten wie Paprika, Wein, Anchovis), 6 in Pilzsaucen und -cremes, 9 mit würzigen Saucen zum Bier, 12 in Senfsaucen und -cremes, 4 in Kräuter-Creme

22 Konserven in Öl oder in eigenem Saft mit Öl

7 Bratherings-Vollkonserven

8 Spezialerzeugnisse (Vorgerichte, marinierte Vollkonserven)

Die Vielzahl und Vielseitigkeit der vorgestellten Erzeugnisse bestätigt die bereits bei den Prüfungen der Vorjahre festgestellte Tendenz der Hersteller, auch dem anspruchsvollen Verbraucher mit einem abwechslungsreichen Sortiment einen Kaufanreiz zu bieten. (Die 97 Fischvollkonserven wurden in 10 Richtergruppen der Sinnesprüfung unterzogen). In jedem Durchgang wurden 9 bis 10 Erzeugnisse vorgestellt, von jedem Erzeugnis mindestens 2 Proben, im Schnitt wurden jedoch 3 Proben gezogen. Das bedeutet, daß im Verlauf der Prüfung von jedem Richter etwa 60 Proben beurteilt werden mußten. Um Ermüdungserscheinungen der Sinnesorgane entgegenzuwirken, wurden die Proben so zusammengestellt, daß möglichst eine geschmackliche Abwechslung gegeben war. Z.B. wurden nach 4 bis 5 Proben in milden Tunken eine entsprechende Anzahl in gewürzten Tunken vorgestellt. Bei der Sinnesprüfung wurden die vorgestellten Fischvollkonserven bis auf wenige Ausnahmen sehr gut beurteilt. Z.B. erhielten nur 17 der 97 vorgestellten Erzeugnisse weniger als 7 der für die Qualität maßgebenden 10 Wertmale für Geruch, Geschmack und Konsistenz, womit sie bei Erlangung von mindestens 16 der 20 Gesamt-Wertmale noch prämiierungswürdig wären. Allerdings erreichten weitere 20 Erzeugnisse dieses Ziel nicht, da sie im Aussehen oder bei der chemisch-technischen Prüfung mehr als 2 Wertmal-Abzüge hinnehmen mußten. Bei der im Institut durchgeführten chemisch-technischen Prüfung erzielten erfreulicherweise 70 der 97 Proben volle 5 Wertmale, nur bei 8 Erzeugnissen mußten mehr als 2 Wertmale in Abzug gebracht werden. Wegen mangelhafter Beschaffenheit des Dosenmaterials mußte nur bei einem Erzeugnis 1 Wertmal abgezogen werden, bei weiteren 10 Proben wurde auf beginnende Porigkeit des Lackes oder leichte mechanische Verletzungen hingewiesen. 45 in Aluminiumdosen verpackte Erzeugnisse durchliefen die Dosenprüfung ohne Beanstandung.

3. Fischhalbkonserven

Unter den 48 zur Prüfung gemeldeten Fischhalbkonserven befanden sich folgende Erzeugnisse:

26 Marinaden-Erzeugnisse, darunter typische Kaltmarinaden in Aufguß, wie Bismarckheringe (9), Rollmops (8), Kronsardinen (2), außerdem 7 Erzeugnisse in Mayonnaise

8 Bratfischwaren (Bratheringe in Aufguß)

7 Kochfischwaren (Hering in Gelee)

7 Salzherings-Erzeugnisse, darunter 1 Matjesheringserzeugnis und 1 Anchose (gekräuterte Heringe nach schwedischer Art).

Allen Fischhalbkonserven gemeinsam ist, daß im Gegensatz zu den Fischvollkonserven (Fischdauerwaren) nach dem Befüllen bzw. Verschließen der Dosen und Behältnisse keine Hitzebehandlung im Druckautoklaven (konserventechnisches Sterilisieren) mehr erfolgt. Infolgedessen ist die Haltbarkeit dieser Erzeugnisse mehr oder minder begrenzt. Ein Zusatz chemischer Konservierungsstoffe ist deshalb in den meisten Fällen erforderlich, vor allem jedoch eine Lagerung der begrenzt haltbaren Erzeugnisse bei Temperaturen zwischen 2° und 8° C. Besonders gilt das nach Fortfall des wirksamsten Konser-

vierungsstoffes Hexamethylentetramin, dessen gesetzliche Duldungsfrist am 31.12.1964 abgelaufen ist.

Die Zubereitung der Fischhalbkonserven, d.h. die Überführung in den genußfertigen Zustand (Garen), erfolgt entweder in der Kälte durch Salzgarung (Salzfischwaren), durch Essig und Salz im sogen. Garbad (Marinaden), durch Braten (Bratfischwaren) oder durch Kochen, zumeist in einer schwächeren Essig/Salzlösung (Kochfischwaren).

Bei der Sinnenprüfung der Fischhalbkonserve wurde den Richtern ein noch vielseitigeres Sortiment von Erzeugnissen vorgestellt, als bei den Vollkonserven, vor allem herrschte hier die Note sauer, pikant, salzig, vor. Bei diesen Warengruppen erhielten 36 der 48 vorgestellten Erzeugnisse mindestens 7 Wertmale für Geruch, Geschmack und Konsistenz. Allerdings erreichten weitere 11 Erzeugnisse durch Wertmalabzüge für das Aussehen, die Herrichtung oder bei der chemisch-technischen Prüfung nicht die Mindestzahl von 16 Wertmalen, um prämiert werden zu können.

Bei der chemisch-technischen Prüfung wurde bei diesen Erzeugnissen neben der Begutachtung des Dosenmaterials und der Gewichtskontrolle auf die Einhaltung der zulässigen Konservierungsstoff-Mengen geprüft.

4. Seelachs in Öl (Lachsersatz)

Unter den zur Gruppe Salzfischwaren zählenden 10 vorgestellten Erzeugnissen Seelachs in Öl befanden sich:

- 9 Erzeugnisse Seelachs-Scheiben in Öl, davon eines als Röllchen verpackt,
- 1 Erzeugnis Seelachs-Schnitzel in Öl

Die sogen. Seelachserzeugnisse gehören ebenfalls zu den Fischhalbkonserven, bilden jedoch aufgrund ihres Rohmaterials - da sie nicht aus Heringen oder heringsartigen Fischen hergestellt sind - eine eigene Warengruppe. Das Rohmaterial ist hier gesalzener Seelachs, auch Köhler oder Blaufisch genannt (auch verwandte Gadiden, wie Pollack oder Kabeljau werden verwendet), der nach der Salzreifung in Scheiben geschnitten, gefärbt, konserviert, geräuchert und mit Speiseöl in Dosen oder andere Behältnisse eingelegt wird. Beim Zuschneiden (z.B. auf die Dosengröße) abfallende Fleischstücke oder zerrissene Scheiben werden zu Seelachs-Schnitzel verarbeitet. Im Aussehen und in ihrer geschmacklichen Eigenart sind diese Erzeugnisse vergleichbaren aus echtem Räucherlachs nachempfunden. Sie müssen deshalb zusätzlich als "Lachsersatz" gekennzeichnet werden. Die im Vergleich zum Echtlachs preisgünstigen Erzeugnisse können in der Qualität (Zartheit, Geschmack, Raucharoma) sehr ansprechend sein.

Die 10 Seelachs-Erzeugnisse wurden bei der Sinnenprüfung im Rahmen der Fischhalbkonserven mitgeprüft, und zwar verteilt auf 2 Richtergruppen. Hier wurde besonders auf sorgfältige Herrichtung z.B. der Scheiben geachtet, auf gleichmäßige Färbung, gutes Raucharoma, Zartheit etc., 5 der 10 Seelachs-Erzeugnisse wurden von den Richtern recht gut bewertet.

Bei der chemisch-technischen Prüfung wurde wie bei den Fischhalbkonserven verfahren, zusätzlich aber noch auf die Zulässigkeit der verwendeten Farbstoffe untersucht. Bei dieser Prüfung gab es keine Beanstandung.

Allerdings entsprachen 7 Seelachs-Erzeugnisse nicht voll den Anforderungen der chemisch-technischen Prüfung, sie mußten entweder mehr als 2 Wertmalabzüge hinnehmen oder aus dem Preisbewerb ausscheiden. Dadurch erreichte leider nur 1 Erzeugnis Seelachs-Scheiben in Öl die Mindest-Wertmalzahl 16 oder mehr für die Prämierung.

Preisverteilung

Für die insgesamt vorgestellten 155 Fischkonserven aus der Fertigung der deutschen Fischindustrie konnte im Jahre 1964 die beachtliche Zahl von 86 Preismünzen zuerkannt werden. Mit etwa 55 % prämiierter Erzeugnisse ist das Ergebnis des Vorjahres (etwa 57,5 %) praktisch eingestellt. Als besonders erfreulich kann festgestellt werden, daß 8 Erzeugnisse (gegenüber 2 im Vorjahr) volle 20/10 Wertmale erzielten und dafür mit der Großen Preismünze der DLG ausgezeichnet werden konnten: (etwa 5 % der Anmeldungen). Ein bei früheren Prüfungen nie erreichter Anteil. 37 Erzeugnisse (etwa 24 %) erhielten für mindestens 18/9 erreichte Wertmale die Silberne Preismünze der DLG und weitere 41 Erzeugnisse (etwa 26 %) für mindestens 16/7 Wertmale die Bronzene Preismünze der DLG. Weitere 21 Erzeugnisse (fast 14 %) lagen mit mindestens 15/6 erreichten Wertmalen eben unter der Prämierungsgrenze.

Im einzelnen entfielen bei der Sparte Fischvollkonserven auf 97 Erzeugnisse 60 Preismünzen = 62 % ! Davon konnten 2 Erzeugnisse mit der Großen Preismünze der DLG ausgezeichnet werden: "Heringsfilets in Öl nach Ülsardinenart"; Heringsfilets mit südländisch gewürztem Gemüse " (eine Art Vorgericht). Außerdem erhielten 28 Erzeugnisse (etwa 29 %) die Silberne Preismünze; 30 weitere Erzeugnisse (etwa 31 %) wurden mit der Bronzenen Preismünze ausgezeichnet.

Die Fischhalbkonserven kamen zwar mit 25 Preismünzen auf 48 Erzeugnisse (= 52 %) etwas schlechter weg als die Vollkonserven, auf diese Sparte entfielen jedoch 6 Große Preise der DLG ! (12,5 % der 48 Halbkonserven). Diese seltene Auszeichnung erhielten folgende Erzeugnisse: "Bismarckhering in würzigem Weinessig"; "Rollmops mit Weinessig"; "Hering in Gelee" (3 mal); "Salzhering aus dem Faß". Weitere 8 Fischhalbkonserven (etwa 16,5 %) wurden mit der Silbernen Preismünze ausgezeichnet, sowie 11 Erzeugnisse (etwa 23%) mit der Bronzenen Preismünze.

Auf die 10 Erzeugnisse Seelachs in Öl (Lachersatz) entfiel eine Silberne Preismünze.

Abschließend kann festgestellt werden, daß das Ergebnis der 12. DLG-Leistungsprüfung für Fischwaren in jeder Beziehung als zufriedenstellend bezeichnet werden kann, sowohl, was den fast durchweg ausgezeichneten Qualitätszustand der vorgestellten Erzeugnisse betrifft, als auch im Hinblick auf den reibungslosen, sachlichen und harmonischen Verlauf der Prüfung.

Den Herren Oberrichtern, sowie den Damen und Herren, die ihre Fach Erfahrung und ihre kostbare Zeit für die verantwortungsvolle Tätigkeit als ehrenamtliche Richter bei der Leistungsprüfung für Fischwaren

zur Verfügung stellten, sei an dieser Stelle noch einmal für ihre wertvolle Mitarbeit ganz besonders gedankt. Sie alle haben entscheidend zum Gelingen dieser Prüfung beigetragen, sowie die Arbeit der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft im Dienste der Qualitätsförderung deutscher ernährungswirtschaftlicher Erzeugnisse ganz wesentlich unterstützt.

N. Antonacopoulos
Institut für Biochemie und Technologie
Hamburg